

Überbackene Zwiebelsuppe

Zutaten für 20 Personen

- 3 l trockener Weißwein (z.B. Badischer Weißburgunder)
- 8 kg Gemüsezwiebeln
- 1 kg geriebener Emmentaler oder Comté
- 20 bis 25 Scheiben Toast
- Vegetarische Gemüsebrühe (instant, am besten von Aldi oder Knorr)
- Pfeffer, Salz
- Butter

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen, in dünne Ringe oder Halbringe schneiden und in Butter leicht anschwitzen. Sie dürfen dabei jedoch keinesfalls braun werden.
2. Mit Wein ablöschen, Gemüsebrühe hinzufügen bis die Zwiebeln mit Flüssigkeit bedeckt sind.
3. Die Suppe pfeffern eine dreiviertel bis eineinhalb Stunden sanft kochen, bis die Zwiebeln zart sind, dann ggf. mit Instant-Gemüsebrühe, Pfeffer und Salz nochmals abschmecken.
4. Den Toast toasten, die Zwiebelsuppe in zwei große, tiefe Auflaufformen geben und mit Toastscheiben abdecken.
5. Den geriebenen Käse über den Toast verteilen und die Zwiebelsuppe bei 180°C 15 bis 20 Minuten goldbraun überbacken.